

PROPOSITION MENU OCTOBRE 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
			Potage épinards Céleri	Potage Tomates Lait, céleri
			Macaroni, sauce fromage, jambon, dinde, fromage râpé Gluten (blé,) oeuf, lait, céleri	Colin meunière, sauce tartare Stoemp aux carottes Gluten (blé) poisson, oeuf, lait, céleri
			PUDDING AU CHOCOLAT Lait	FRUITS
05/10/2026	06/10/2026	07/10/2026	08/10/2026	09/10/2026
Potage cresson Lait, céleri	Potage oignons Céleri		Potage aux poireaux Céleri	Potage chicon Céleri
Aiguillettes de poulet, sauce curry, ananas, riz Gluten (blé) soja, lait, céleri	Pain de veau, sauce chasseur Potée aux légumes d'automne Gluten (blé) soja, lait, céleri		Penne à la bolognaise, fromage râpé Gluten (blé, seigle) oeuf, soja, lait, céleri	Boulette de veau Haricots princesses, purée pommes de terre Gluten (blé), oeuf, lait, céleri,
BISCUIT Gluten (blé), lait, oeufs, fruits à coques	FRUITS		PUDDING A LA VANILLE Lait	FRUITS
12/10/2026	13/10/2026	14/10/2026	15/10/2026	16/10/2026
Potage pois Lait, céleri	Potage carmen Lait, céleri		Potage du vampire Céleri	Potage parmentier Lait, céleri
Escalope viennoise Carottes rondelles, pommes de terre au paprika Gluten (blé), moutarde	Oiseau sans tête, sauce archiduc légumes oubliés, purée de pommes de terre Gluten (blé), oeufs, lait, céleri		Burger de diable, sauce aïdales potée aux potirons Gluten (blé) oeuf, lait, céleri	Nuggets de poisson, sauce chili poêlée de légumes, riz Gluten (blé), poisson, oeuf, lait, céleri
BISCUIT Gluten (blé), lait, oeufs, fruits à coques	FRUITS		MOUSSE AU CHOCOLAT Lait	FRUITS

19/10/2026	20/10/2026	21/10/2026	22/10/2026	23/10/2026
26/10/2026	27/10/2026	28/10/2026	29/10/2026	30/10/2026

PROPOSITION MENU OCTOBRE 2026



 : Plat végétarien

 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, fish stick, thon

 : Plat contenant de la viande de porc

Légumes de saison: selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

Nos recettes sont certifiées par www.certisys.eu (BE-BIO-01).

75% local: 75% des ingrédients sont d'origine locale.

Les allergènes à mention obligatoire sont affichés sur le menu en italique (AR belge 17/07/2014). Ils sont présents comme ingrédients dans le menu. **Nos repas étant préparés en cuisine de collectivité**, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces d'allergènes supplémentaires.

Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : info@mamyhome.be

Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

Fruits : Noix – Poire – Pomme – Prune - Raisin

Légumes : Artichaut – Bette - Betterave rouge - Brocoli - Carotte - Céleri branche - Céleri-rave - Cerfeuil – Champignon – Chicon – Chicorée - Chou blanc - Chou chinois - Chou de Bruxelles - Chou-fleur - Chou frisé - Chou-rave - Chou rouge - Chou vert - Courgette – Cresson – Épinard – Fenouil - Mâche (salade de blé) – Navet – Oignon – Panais – Pleurote - Poireau - Pomme de terre – Potimarron – Potiron - Radis – Rutabaga - Salade – Salsifis - Topinambour